



Aktuell

Termine

Downloads

Einkaufsquellen

Stellenmarkt

Abo

Beilagen-Center

Alle News

Produktion

Dienstleistung

Handel

Technik Pflanzenschutz

utz Ausbildung

Home > Aktuell > Alle News > La sélection du Chef: neue Gemüse-Sorten für den Ratatouille-Garten

26, 2, 2014

## La sélection du Chef: neue Gemüse-Sorten für den Ratatouille-Garten

Nach der erfolgreichen Einführung von neun schmackhaften ChefkochTomatensorten präsentiert Graines 
Voltz in diesem Jahr mit "La sélection du Chef" neue Gemüsesorten für den 
Anbau im eigenen Garten: Paprika, 
Zucchini, Auberginen und Chili aus 
Frankreich sollen in diesem Frühjahr 
den deutschen Fachhandel erobern – 
Zutaten für die Anlage eines 
sogenannten Ratatouille-Gartens.



"La sélection du Chef" wird 2014 mit acht neuen Gemüse-Sorten erweitert. Foto: Graines Voltz

Gezüchtet wurden Pflanzen, die den Angaben zufolge resistent und

frohwüchsig im eigenen Garten gedeihen. Die Auswahl der Sorten für "La sélection du Chef" traf ein französischer Chefkoch. Eine besondere Fruchtfolge müsse bei der Anlage des Ratatouille-Gartens nicht beachtet werden. "Alle Arten können gut nebeneinander gedeihen", erklärt Ralf Schräder vom französischen Gemüsezüchter Graines Voltz.

Einige Anbau-Tipps sollten jedoch beachtet und den Kunden im Fachhandel mit auf den Weg gegeben werden: Da Paprika, Auberginen und Chill Wärme lieben, sollten sie in einem geschützten Bereich, zum Beispiel vor einer Hauswand, wachsen. Ebenso wie Zucchini-Pflanzen sind sie empfindlich gegenüber nassen Blättern und sollten deshalb nur am Wurzelansatz gegossen werden. Für Tomaten, die es besonders trocken mögen, empfiehlt sich ein Dach, das die Pflanzen von oben vor Feuchtigkeit schützt.

Zucchini benötigen relativ viel Platz, weshalb nur eine Pflanze pro Quadratmeter gesetzt werden sollte. Raumsparend sind kompaktwachsende Sorten wie die Zucchini 'Kimber'. "Wir empfehlen, die Gemüsepflanzen zu mulchen, zum Beispiel mit Stroh. Das hält die Feuchtigkeit und bietet Nützlingen Lebensraum", rät der Graines Voltz-Fachmann außerdem.

Darüber hinaus gibt es beim Kauf der Pflanzen kostenlos Tipps für die schmackhafte Zubereitung der Gemüseauswahl vom Chefkoch: Französische Starköche haben eigens für "La sélection du Chef" die besten Rezepte mit Tomaten, Auberginen, Zucchini, Paprika und Chili aufgeschrieben. (ts)

## Weitere Beiträge zu diesem Thema

Elsässer Tomatenwoche: Hundert verschiedene Tomaten im Test

La sélection du Chef: das kommt 2014 Serge Voltz: Chef-Koch-Tomaten aus Frankreich

## Diesen Beitrag

■ weiterleiten



f auf Facebook teilen

Gefällt mir 0

🖶 drucken

## Schlagwörter in dieser News

Messen

Frankreich Garten Paprika Tomaten Fachhandel Chili Pflanzen kostenlos Zucchini Kunden











